

## FISCH PESCE

Lachs nach toskanischer Art (#) <b>Salmone alla toscana</b>	20,90€
Lachs mit süß-saurer Soße, Gemüse und Jasminreis <b>Salmone con salsa dolce e agrumata, verdure e riso jasmine</b>	20,90€
Goldbrasse aus dem Ofen oder auf San Sebastianer Art (mit Knoblauch und Chili) <b>Orata al forno o grigliata alla Donostiarra (aglio, olio e peperoncino)</b>	24,60€
Tataki von Thunfisch in Sesam, mit Jasminreis, konfierten Tomaten, Algen und Teriyaki-Soße <b>Tataki di tonno al sesamo, con riso Jasmine, pomodoro confit, alghe e salsa teriyaki</b>	26,90€
Sepia-Burger mit karamellisierten Zwiebeln und Tintenfisch-Aioli (#) <b>Hamburger di seppia con cipolla caramellata e aioli al nero</b>	23,50€
Marmitako mit Thunfisch (traditioneller baskischer Eintopf mit Thunfisch) <b>Marmitako di tonno (stufato basco tradizionale)</b>	25,90€
Gesalzener Kabeljau auf geröstetem Gemüse (* ) <b>Baccalà salato alla griglia con verdure al forno</b>	26,50€
Seeteufel vom Grill mit Kartoffelcreme, Spinat, und Basilikum-Pesto (+ #) <b>Coda di rospo alla griglia con cremoso di patate, spinaci e pesto di basilico</b>	28,90€
Galicische Seehecht-Supreme <b>Filetto di nasello alla galiziana</b>	28,90€
Seezunge vom Grill oder à la Meunière (#) <b>Sogliola alla griglia o alla meunière</b>	37,90€
Wolfsbarsch (1 kg – Minimum 2 Personen) <b>Branzino selvaggio (1 kg – minimo 2 persone)</b>	95,00€

## MEERESFRÜCHTE FRUTTI DI MARE

Gegrillte Langustinen (300 gr) <b>Gamberi alla griglia (300 gr)</b>	49,90€
Gegrillte Scampi oder aus dem Ofen mit Zitrone (400 gr) <b>Scampi alla griglia o al forno al limone (400 gr)</b>	52,50€
Kantabrischer Hummer (600 gr) <b>Astice della Cantabria (600 gr)</b>	64,90€

## PAELLAS (REIS D.O. PEGO OLIVA) PAELLAS E FIDEUAS (RISO D.O. PEGO OLIVA)

Vegetarische Paella <b>Paella vegetariana</b>	20,50€
Paella nach Seemannsart <b>Paella alla marinara</b>	23,90€
Paella nach Seemannsart ohne Muschelschalen <b>Paella alla marinara sgusciata</b>	23,90€
Paella nach Seemannsart ohne Muschelschalen mit Tintenfisch-Tinte <b>Paella alla marinara sgusciata con nero di seppia</b>	24,50€
Nudelpaella mit Garnelen und Tintenfische (* +) <b>Paella di vermicelli con gamberi e seppia</b>	23,90€
Nudelpaella mit Garnelen und Tintenfische in ihrer eigenen Tinte (* +) <b>Paella di vermicelli con gamberi e seppia nel suo stesso nero</b>	24,50€
Paella mit Fisch, Fleisch und Miesmuscheln <b>Paella con pesce, carne e cozze</b>	24,50€
Paella mit Hähnchen, Schweinekotelett, dicken Bohnen und Erbsen <b>Paella con pollo, costoletta di maiale, fave e piselli</b>	23,50€
Paella vom iberischen Schwein aus dem Holzofen mit Blutwurst, Chorizo und Pilzen <b>Paella di maiale iberico cotto a legna con salsiccia di riso, chorizo e funghi</b>	24,50€
Paella mit Hummer (mit Muschel) <b>Paella con astice</b>	49,90€

## FLEISCH CARNE

Kurze Rippchen Schwarzbier-Art (* ) <b>Costolette alla birra nera</b>	24,50€
Lammschulter im Backofen gebraten (Kochzeit: 12 Stunden bei niedriger Temperatur) (* ) <b>Spalla d'agnello al forno (cottura 12 ore a bassa temperatura)</b>	24,90€
Entrecôte von Kalb in Parmesansauce (* #) <b>Costata di vitello con salsa di parmigiano</b>	24,90€
Kalbsfilet in Portweinsauce (* ) <b>Filetto di vitello con salsa al Porto</b>	33,60€

\* Nicht für Zöliakie Kranke/ Non celiaci

+ Nicht für Nuss-Allergiker/Non allergici alla frutta secca

# Nicht für Lactose-Intoleranz/Non intolleranti al lattosio

Bedienung und MsSt. inbegriffen / Servizio e IVA incluso